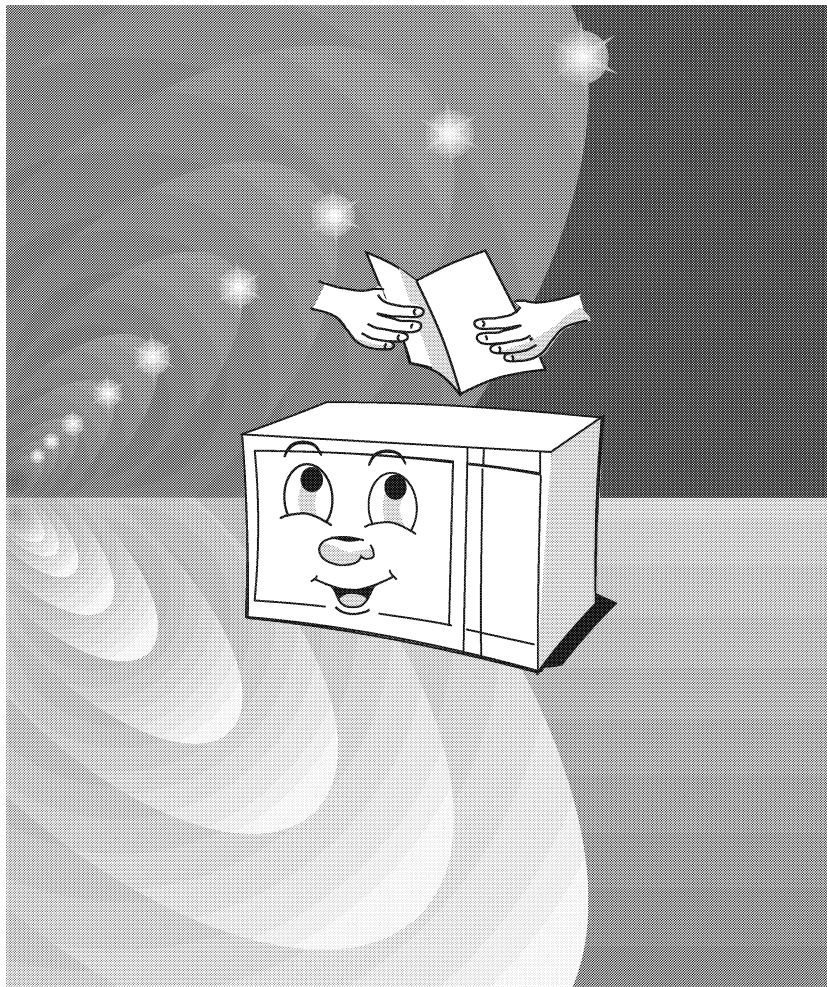


Gebrauchsanweisung

MWH 31 Art. Nr 7173.310

MWC 21 Art. Nr 7173.309



MIO★STAR



MIO STAR MWC 21 Art. Nr 7173.309

KURZANLEITUNG

BEDIENFELD

Digitalanzeige.

Diese Anzeige umfasst eine 24-Stunden-Uhr mit Leuchtsymbolen.



Zeittaste. Drücken Sie diese Taste, um die 24-Stunden-Anzeige zu wählen oder die unabhängige Zeitschaltuhr einzustellen.



Einstellknopf. Mit diesem Knopf können Sie die Garzeit, die Tageszeit oder das Gewicht einstellen.



Grilltaste. Drücken Sie diese Taste, um die Grillfunktion zu wählen.



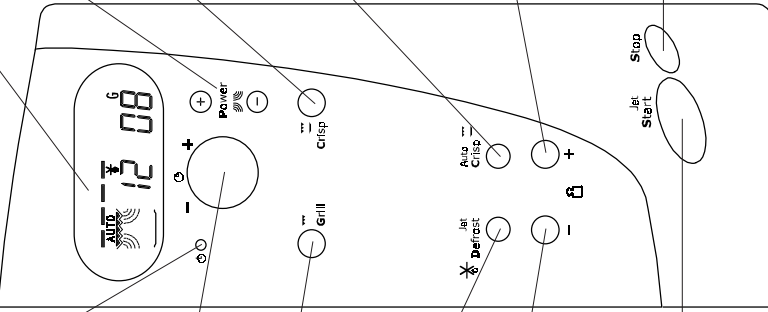
Taste Jet Defrost. Halten Sie diese Taste gedrückt, um die Lebensmittelklasse auszuwählen.



Taste Gewicht. Drücken Sie diese Taste, um das Gewicht zu verringern.



Taste Jet Start. Verwenden Sie diese Taste, um den Garvorgang zu starten oder die Jet Start-Funktion zu wählen.



Leistungsstufe. Drücken Sie diese Taste, um die Leistung einzustellen.



Crisp-Funktion. Drücken Sie diese Taste, wenn Sie mit der Crisp-Platte arbeiten (manuell).



Taste Auto Crisp. Drücken Sie diese Taste, um eine der vier Lebensmittelklassen zu wählen.



Taste Gewicht. Drücken Sie diese Taste, um das Gewicht zu erhöhen.



Stoptaste. Drücken Sie diese Taste, um das Gerät auszuschalten oder neu einzustellen.

JET START - FUNKTION

Diese Funktion eignet sich besonders zum schnellen Erhitzen/Wiedererwärmen z. B. von klaren Suppen, Kaffee, Tee oder jeder Art Lebensmittel mit hohem Wassergehalt.

Durch Drücken der Jet Start-Taste wird das Gerät automatisch mit voller Leistung für zunächst 30 Sekunden gestartet. Durch jedes weitere Drücken dieser Taste wird die Garzeit um jeweils ½ min. verlängert. Sie können die Garzeit auch verlängern oder verkürzen, indem Sie den Einstellknopf drehen. Nach dem Einstellen einer Funktion dient diese Taste außerdem als normale Starttaste.

MANUELLES AUFTAUEN

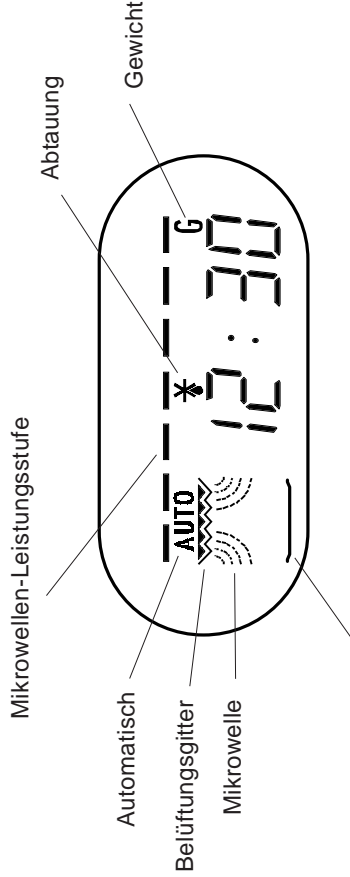
Verwenden Sie diese Funktion zum Auftauen von Speisen, die nicht in der Jet-Auftaufunktion enthalten sind.

Zum manuellen Auftauen von Speisen befolgen Sie bitte die unter „GAREN UND AUFWÄRMEN MIT DER MIKROWELLEN-FUNKTION“ beschriebenen Bedienungs-schritte und wählen Sie die Leistungsstufe 160 W.

Weitere Hinweise zum Auftauen von Speisen finden Sie in den Auftautabellen in Ihrem Kochbuch.

ANM: Wenn Sie mit Mikrowellenfunktionen arbeiten, darf das Gerät niemals ohne Speisen im Garraum eingeschaltet werden.

DISPLAYANZEIGEN



MANUELLE WAHL DER RICHTIGEN LEISTUNGSSTUFE

MIKROWELLE

Ebene

JET

Geeignet für:

Schnelles Aufwärmen von Geträ-nken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Lebens-mitteln mit hohem Wassergehalt. Falls die Speise Ei oder Sahne enthält (z. B. Soßen), wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe. Zum Garen von Gemüse, Fisch, Fleisch usw. Zum Garen von Gerichten, die nicht umgerührt werden können. Für aufwendigere Speisen wie z. B. für Soßen mit hohem Eiweiß-gehalt, Käse- und Eierspeisen und zum Fertiggaren von Eintopf-gerichten. Zum Köcheln von Eintopfgerich-ten. Zum Auftauen. Zum Anwärmen von Butter, Käse und Eis. Zur Einstellung der Wartezeit.

MIKROWELLE & GRILL

Ebene

90 - 160 W
160 - 350 W
350 - 500 W
500 - 650 W

Geeignet für:

Große Fleischstücke
Fisch
Geflügel
Gratins



DETAILLIERTE ANGABEN FINDEN SIE IN IHRER GEBRAUCHSANWEISUNG

GRILL

Diese Funktion eignet sich für:

- Käsetoasts und heiße Sandwichs
- Würstchen
- Grillspieße
- Herzoginnenkartoffeln
- Gratiniertes Obst

GRILL & MIKROWELLE

Diese Funktion eignet sich für Gerichte wie:

- Kartoffelgratin
- Fischgratin
- Geflügelstücken
- Lasagne
- gefülltes Gemüse

JET DEFROST-FUNKTION

Verwenden Sie diese Funktion AUSSCHLIESSLICH zum Auftauen. Die Jet Defrost-Funktion eignet sich nur für schnell auftauende Lebensmittel oder gefrorene Speisen der nachfolgenden 5 Lebensmittelklassen. Verwenden Sie für andere Speisen oder Gewichte die manuelle Auftaufunktion.



1. FLEISCH
(100 g - 2 Kg)



3. FISCH
(100 g - 2 Kg)



4. GEMÜSE
(100 g - 2 Kg)



5. BROT
(100 g - 2 Kg)

Weitere Hinweise finden Sie in Ihrer Gebrauchsanweisung.

KURZANLEITUNG

1. **Drücken Sie die Taste Jet Defrost**, um die Lebensmittelklasse auszuwählen. Durch jedes weitere Drücken wird die angezeigte Klasse geändert.
2. **Drücken Sie die Gewicht-Einstelltasten**, um das Gewicht der Speise einzugeben.
 - Das Gewicht der Speise wird auf dem Display angezeigt.
3. **Drücken Sie die Taste Jet Start**, um den Ofen zu starten.
4. Nach Ablauf der halben Auftauzeit STOPPT der Ofen und Sie werden mit der Anzeige **TURN FOOD** dazu aufgefordert, die Speisen zu wenden.
 - Drücken Sie nicht die STOP-Taste!
 - Öffnen Sie einfach die Ofentür und wenden Sie die Speisen.
 - Schließen Sie die Tür und drücken Sie erneut die Taste Jet Start.

ANM: Wenn Sie mit Mikrowellenfunktionen arbeiten, darf das Gerät niemals ohne Speisen im Garraum eingeschaltet werden



DETAILLIERTE HINWEISE FINDEN SIE IN IHRER GEBRAUCHSANWEISUNG

CRISP-FUNKTION

Diese Funktion eignet sich für Gerichte wie:

- Pizza
 - Quiches und Kuchen
 - Halbe oder viertel Hähnchen
 - Eier und Schinken
 - Bratwürstchen
 - Obstkuchen
 - Snacks
- Die Crisp-Platte kann vor dem Gebrauch vorgewärmt werden (max. 3 Min.).

ZEITSCHALTUHR

Die Zeitschaltuhr läuft völlig **unabhängig** von allen anderen Funktionen und kann zu jeder Zeit, auch bei laufendem Ofen, eingestellt werden.

1. Drücken Sie einmal die Zeittaste.
2. Drehen Sie den Einstellknopf.
3. Drücken Sie die Taste **START**.

Durch **einmaliges Drücken der Zeittaste** erscheint in der Anzeige die noch verbliebene Zeit der Zeitschaltuhr. Die Zeitschaltuhr erscheint 3 Sekunden lang in der Anzeige, danach wird wieder die Garzeit (bei laufendem Ofen) angezeigt.

Wenn Sie die **gleichzeitig mit einer anderen Funktion laufende Zeitschaltuhr stoppen möchten**, drücken Sie zunächst die Zeittaste, um die Zeitschaltuhr aufzurufen, anschließend drehen Sie den Einstellknopf auf Null.

AUTO CRISP-FUNKTION

Mit dieser Funktion können Sie Ihre Speise in einem Schritt vom gefrorenen Zustand bis zur Serviertemperatur erhitzen.

Die **Auto Crisp-Funktion ist ausschließlich** für tiefgekühlte Fertiggerichte geeignet.

Sie **müssen** die Art und das Nettogewicht der aufzutauenden Speisen eingeben. Wählen Sie dazu eine der folgenden vier Lebensmittelklassen:



1. KARTOFFELGERICHTE
(200 - 600 g)

- Pommes frites
- Pommes chateau
- Kroketten



2. PIZZAS (200 - 600 g)



3. HÄHNCHENSTÜCKE
(200 - 600 g)



4. QUICHE UND KUCHEN
(200 - 600 g)

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung	230 V/50 Hz
Nennleistungsaufnahme	2000 W
Absicherung	10A
Mikrowellenleistung	900 w
Ausgangsleistung	H x B x T
Außenabmessungen:	293 x 525 x 434
Ofenfach:	180 x 325 x 341



4619 694 44391

DE

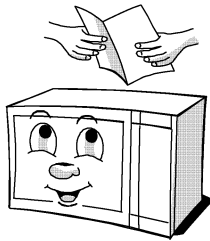
	SEITE
EIN TIP FÜR SIE	3
TIPPS ZUM UMWELTSCHUTZ	3
GERÄTEÜBERSICHT	3
AUFSTELLUNG	4
VORSICHTSMASSNAHMEN	5
ZUBEHÖR	7
STARTSCHUTZ / KINDERSICHERUNG	8
GARVORGANG VORÜBERGEHEND	
UNTERBRECHEN ODER ABBRECHEN	8
ZEITSCHALTUHR UND ZUSÄTZLICHE TAGESZEITANZEIGE	9
GAREN UND AUFWÄRMEN	
MIT DER MIKROWELLENFUNKTION	10
VERWENDUNG DER JET DEFROST-FUNKTION	11
VERWENDUNG DES GRILLS	12
VERWENDUNG DES GRILLS & MIKROWELLE	13
VERWENDUNG DER CRISP-FUNKTION	14
VERWENDUNG DER AUTO CRISP-FUNKTION	15
VERWENDUNG DER HEISSLUFT & MIKROWELLE	16
VERWENDUNG DER HEISSLUFT & MIKROWELLE	17
GAR-TABELLE	18
GRILL-TABELLE	19
AUFWÄRM-TABELLE	20
WARTUNG UND PFLEGE	21
ERST EINMAL SELBST PRÜFEN	22
DATEN ZUR PRÜFUNG DER HEIZLEISTUNG	22
M – SERVICE	23

EIN TIP FÜR SIE

Vielen Dank, dass Sie dieses Gerät gewählt haben!

Dieses Gerät verfügt über all das, was Sie von einem qualitativ hochwertigen Gerät erwarten und zeichnet sich durch sein Design und die durchdachten Details aus, so dass Sie sicherlich viel Freude an Ihrem Gerät haben werden.

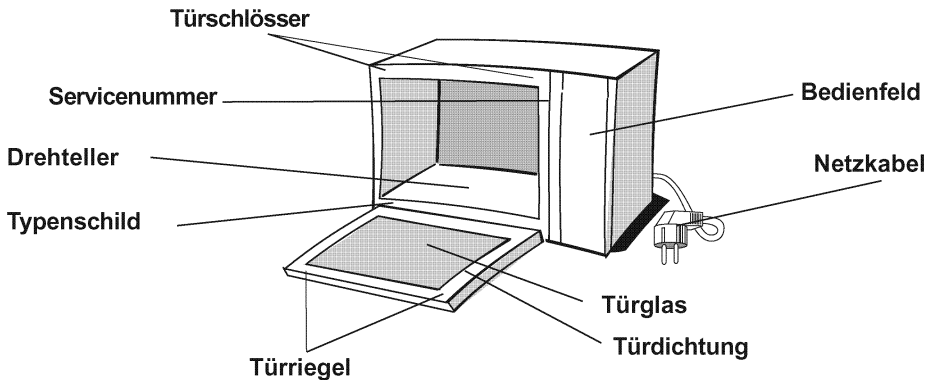
Damit Sie lange Ihre ungetrübte Freude an diesem Gerät haben können, haben wir diese Gebrauchsanweisungen für Sie vorbereitet. Sie enthalten wichtige Informationen über die Funktionsweise und sichere Pflege Ihres neuen Geräts.



Die vorliegende Gebrauchsanweisung bezieht sich auf verschiedene Modelle unseres Mikrowellen-Produktangebots. Sie enthält somit die Beschreibung von Funktionen und Zubehör, mit denen das von Ihnen ausgewählte eventuell nicht ausgestattet ist. Die Kurzanleitung bezieht sich dagegen auf Ihr Modell.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung an einem sicheren Ort für das spätere Nachschlagen auf.

GERÄTEÜBERSICHT



AUFSTELLUNG

VOR DEM ANSCHLIESSEN

Nachprüfen, ob die Spannung auf dem Typenschild der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entspricht.

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche,

die das Gewicht des Geräts, der Speisen und

Behälter aushält. Die Geräteseite mit dem Bedienfeld ist schwerer. Gehen Sie mit dem Gerät vorsichtig um.



Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe anderer Wärmequellen auf, denn die durch die Ventilationsöffnungen angesaugte Kühlluft darf eine Temperatur von 35°C nicht überschreiten. Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, müssen über dem Gerät mindestens 15 cm Luft sein. Sorgen Sie dafür, dass die Standfüsse des Mikrowellengeräts angebracht sind und dass die Luft frei unter dem Gerät durchströmen kann. Das Mikrowellengerät kann bei einer Umgebungstemperatur zwischen +5°C und +35°C betrieben werden.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Die Gerätetür muss gut schliessen und die Türdichtung darf nicht beschädigt sein. Nehmen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.

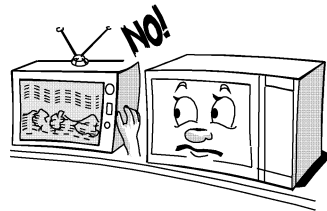
Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, es nicht einwandfrei funktioniert oder in irgend einer Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie Kabel oder Stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heissen Flächen fern. Elektrischer Schlag, Brand oder sonstige Risiken könnten die Folge sein.

NACH DEM ANSCHLUSS

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen oder auch nach einem Stromausfall eingeschaltet wird, ist das digitale Anzeigefeld dunkel. Falls gewünscht, können Sie die Tageszeit 24 Std. (Digitalanzeige) einstellen. Sollte die Tageszeit nicht eingestellt werden, bleibt das Anzeigefeld dunkel, bis Sie eine Garzeit eingeben.

Nur wenn die Gerätetür richtig (fest anliegend) schliesst, kann das Gerät in Betrieb genommen werden.

Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernsehern, Radiogeräten oder Antennen auf, es könnten Störungen entstehen.



Die Erdung dieses Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Personen- oder Sachschäden, die aus der Nichteinhaltung dieser Vorschrift resultieren.

 **WARNUNG!**

**DIESES GERÄT MUSS
GEERDET WERDEN!**



VORSICHTSMASSNAHMEN

ALLGEMEINES

Das Gerät ist ausschliesslich für die Verwendung im Haushalt bestimmt!

Wenn Sie mit Mikrowellenfunktionen arbeiten, darf das Gerät niemals ohne Speisen im Garraum eingeschaltet werden, da es sonst beschädigt werden könnte.

Die Ventilationsöffnungen des Geräts dürfen nicht abgedeckt werden. Werden die Schlitze für Lufteinlass oder Abluft nicht freigehalten, kann das Gerät beschädigt und die Qualität der Kocheergebnisse gemindert werden.

Wenn Sie sich mit dem Gerät vertraut machen wollen, stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie, so dass Ihr Gerät keinen Schaden nimmt.

Lagern oder benutzen Sie dieses Gerät nicht im Freien. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Spülbeckens, in einem feuchten Keller, in der Nähe eines Schwimmbeckens o.ä..

Benutzen Sie den Garraum nicht als Ablage.

Erhitzen oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien in dem Gerät oder in seiner Nähe. Durch die Rauchentwicklung besteht Brand- oder Explosionsgefahr.

Setzen Sie dieses Gerät keinen aggressiven Chemikalien oder Dämpfen aus. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Erhitzen oder Kochen von Speisen entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle oder Laborzwecke.

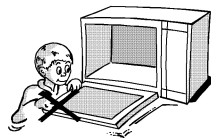
Benutzen Sie die Mikrowelle nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Holz, Gemüse, Früchten oder anderen brennbaren Materialien. Es besteht Brandgefahr.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Sie beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwenden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen und einige Kunststoffe schmelzen, wenn sie beim Erhitzen von Speisen verwendet werden.

Übergaren Sie die Speisen nicht. Es besteht Brandgefahr.

Wenn im oder ausserhalb des Garraums Feuer entstehen sollte, halten Sie die Gerätetür geschlossen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker oder drehen Sie die Sicherung im Schaltkasten heraus.

Lehnen Sie sich nie auf die geöffnete Tür, es besteht Verletzungsgefahr.



WARNUNG!

Erlauben Sie Kindern den Gebrauch der Mikrowelle nur dann ohne Aufsicht, wenn die Kinder ausreichend eingewiesen wurden und sichergestellt ist, dass sie sich der Gefahren eines unsachgemässen Gebrauchs bewusst sind.

Entfernen Sie sämtliche Metallteile wie z. B. Verschlüsse von Papier- oder Plastiktüten usw., bevor Sie diese in den Garraum legen.



Sollten Sie den Grill nicht regelmäßig verwenden, besteht aufgrund von möglichen Lebensmittelresten und Fettspritzern unterhalb des Grillelements eine Brandgefahr. Um dieses Risiko zu mindern, schalten Sie einmal im Monat 10 Minuten lang nur den Grill ein, um den Grillstab zu reinigen.

VORSICHTSMASSNAHMEN

FLÜSSIGKEITEN

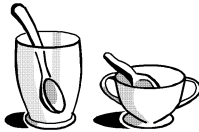
z. B. Wenn sich Getränke oder Wasser

im Mikrowellengerät befinden, ist es

möglich, dass der Siedepunkt bereits erreicht ist, bevor Bläschen sichtbar werden. Dadurch kann die heisse Flüssigkeit plötzlich überkochen.

Um dies zu vermeiden, sollten Sie folgende Vorsichtsmassnahmen ergreifen:

1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefässe mit engem Hals.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäss in den Garraum stellen, und lassen Sie den Teelöffel im Gefäss.
3. Nach dem Erhitzen lassen Sie die Flüssigkeit kurz stehen und rühren sie nochmals um, bevor Sie das Gefäss vorsichtig aus dem Gerät nehmen.

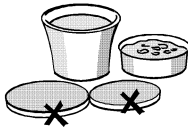


BEHÄLTER

Erhitzen Sie keine Speisen oder Flüssigkeiten

in luftdicht verschlossenen

Behältern. Der Druck im Behälter nimmt sehr schnell zu. Dies kann beim Öffnen des Behälters zu Verletzungen oder Explosionen führen.

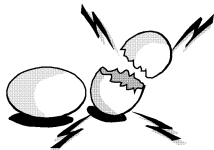


EIER

Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht

zum Garen oder Aufwärmen von ganzen Eiern mit oder

ohne Schale, da diese explosionsartig platzen können.



FRITTIEREN

Frittieren im Mikrowellengerät

sollten Sie grundsätzlich

unterlassen, da Sie die Öltemperatur nicht kontrollieren können.



VORSICHT

Beachten Sie stets die Angaben im Mikrowellenkochbuch. insbesondere beim Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen.

Babynahrung oder -getränke in Flaschen oder Gläsern

sollten nach dem

Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. So wird die Wärme gleichmässig verteilt und jegliche Verbrühungs- oder Verbrennungsgefahr vermieden. Schraubverschluss und Sauger müssen vor dem Erhitzen unbedingt abgenommen werden!



NICHT ANFASSEN

Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, bevor Sie nach dem Kochen Behälter, Geräteteile und Schalen berühren, damit Sie keine Verbrennungen erleiden.

ZUBEHÖR

DREHTELLERAUFLAGE

Die **Drehtellerauflage** muss immer unter dem Glasdrehteller eingesetzt werden. Setzen Sie nur den Glasdrehteller und keine anderen Geräte auf die Drehtellerauflage.

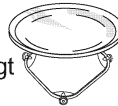
- Legen Sie die Drehtellerauflage in das Gerät.



GLASDREHTELLER

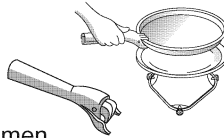
Der **Glasdrehteller** eignet sich für alle Gerätefunktionen. Er fängt herunter tropfenden Fleischsaft und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.

- Setzen Sie nur den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.



CRISP-GRIFF

Verwenden Sie den speziellen **Crisp-Griff**, um die Crisp-Platte aus dem Gerät zu nehmen.



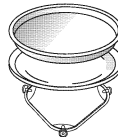
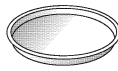
CRISP-PLATTE

Richten Sie die **Speise direkt auf der Crisp-Platte an**.

Verwenden Sie beim Gebrauch der Crisp-Platte immer den Glassteller als Untersatz.

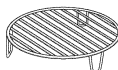
Verwenden Sie die Crisp-Platte niemals als Unterlage für anderes Geschirr oder andere Behälter, da sie während der Benutzung in Ihrem Mikrowellengerät sehr schnell heiss wird und das Geschirr beschädigen könnte.

Die **Crisp-Platte** kann vor dem Gebrauch vorgewärmt werden (max. 3 Minuten). Benutzen Sie dazu immer die Taste Crisp-Funktion.



BACKROST

Legen Sie die **Speise auf den Backrost**, damit die Luft einwandfrei zirkulieren kann.

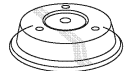


ABDECKHAUBE

Die **Abdeckhaube** dient dazu, die Speisen während des Garens und Aufwärmens mit Mikrowellen abzudecken, vermindert Verschmutzungen des Garraums, verhindert das Austrocknen der Speisen und verkürzt die Garzeit.

Verwenden Sie die Abdeckhaube auch beim Aufwärmen auf zwei Ebenen.

Verwenden Sie sie **nicht** zusammen mit der **Grill-, Crisp-, oder Heissluftfunktion**, da sie schmelzen würde.



ALLGEMEINES

Auf dem Markt wird eine Reihe von Zubehörteilen angeboten. Bevor Sie diese kaufen, stellen Sie sicher, dass diese sich für das Mikrowellengerät eignen.

Wenn Sie **Speisen und Zubehör** in das Mikrowellengerät stellen, achten Sie darauf, dass sie nicht mit den Innenwänden oder der Garraumdecke in Berührung kommen.

Das ist besonders dann wichtig, wenn Zubehörteile aus Metall oder mit Metalleinsätzen verwendet werden.

Wenn solche Teile während des Gerätebetriebs mit den Innenwänden des Garraums in Berührung kommen, können Funken entstehen und das Gerät kann beschädigt werden.

Stellen Sie **stets sicher**, dass sich der Drehteller unbehindert drehen kann, bevor Sie das Gerät einschalten.

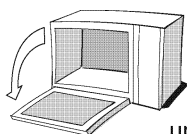
Achten Sie bitte darauf, zum Kochen nur hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr zu verwenden.

STARTSCHUTZ / KINDERSICHERUNG

Der Leerlauf-Schutz wird automatisch eine Minute nach Rückkehr des Ofens in den Bereitschaftsbetrieb aktiviert. (Der Ofen befindet sich im Bereitschaftsbetrieb, wenn das Display die 24-Stunden-Uhrzeit anzeigt bzw. wenn das Display leer ist, falls keine Uhrzeit eingestellt wurde).

Die Tür muss geöffnet und geschlossen werden wenn man z. B. Speisen hineinstellt, bevor der Sicherheitsverschluss freigegeben ist. **Sollten Sie versuchen, Ihr Gerät einzuschalten**, ohne zuvor Speisen hineingestellt zu haben, erscheint auf dem Display die Anzeige **“Door”**.

GARVORGANG VORÜBERGEHEND UNTERBRECHEN ODER ABBRECHEN



Den Garvorgang unterbrechen:

Der Garvorgang kann unterbrochen werden, um die Tür der Mikrowelle zu öffnen und die Speisen zu kontrollieren, zu wenden oder umzurühren. Die Einstellungen werden bei geöffneter Tür 10 Minuten lang beibehalten.



Um den Garvorgang fortzusetzen:

Tür schliessen und Starttaste EINMAL drücken. Der Garvorgang wird ab dem Zeitpunkt fortgesetzt, an dem er unterbrochen wurde. Durch ZWEIMALIGES Drücken der Starttaste wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden verlängert, ausgenommen Sie benutzen eine Automatikfunktion.



Der Garvorgang soll nicht fortgesetzt werden:

Nehmen Sie das Gericht heraus, schliessen Sie die Gerätetür und drücken Sie die Taste STOP.



Ein Signalton zeigt einmal pro Minute 10 Minuten lang an, dass die Garzeit abgelaufen ist. STOP-Taste drücken oder Tür öffnen, um den Signalton abzuschalten.

Anmerkung: wenn Sie nach Ablauf des Garvorgangs die Gerätetür öffnen und dann wieder schliessen, bleibt diese Einstellung nur 60 Sekunden lang im Gerät gespeichert.

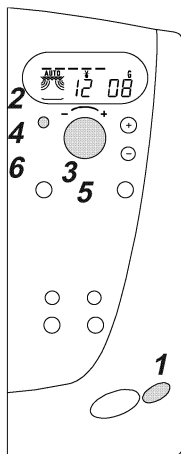
ZEITSCHALTUHR UND ZUSÄTZLICHE TAGESZEITANZEIGE

Die Garraumtür sollte offenstehen, solange Sie mit dem Einstellen der Uhr beschäftigt sind. Auf diese Weise haben Sie zum Einstellen der Uhr 10 Minuten Zeit. Andernfalls muss jeder Schritt innerhalb von 60 Sekunden ausgeführt werden.



BEDIENUNG

REAKTION DER MIKROWELLE



1. Stop-Taste drücken.



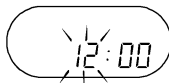
* Zwei Punkte leuchten auf.

2. Die Zeittaste 3 Sekunden lang drücken.



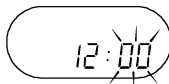
* Die linke Zahl (Std.) blinkt.
* Ein Piepton zeigt an, dass sich Ihr Gerät im Einstellmodus befindet.

3. Die Stunden mit dem Einstellknopf einstellen.



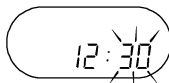
* Die eingestellte Stunde blinkt weiter.

4. Drücken Sie erneut die Taste Uhrzeit.



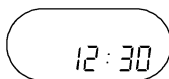
* Die beiden rechten Ziffern (Minuten) blinken.

5. Die Minuten mit dem Einstellknopf einstellen.



* Die eingestellten Minuten blinken weiter.

6. Drücken Sie erneut die Taste Uhrzeit.



* Die Uhr ist eingestellt und läuft.

Wenn Sie die Anzeige der Tageszeit später rückgängig machen wollen, halten Sie erst die Taste Uhrzeit 3 Sekunden lang gedrückt

und betätigen Sie dann die Taste Stop. Um die Uhr erneut einzustellen, führen Sie die oben beschriebenen Schritte aus.

ZEITSCHALTUHR

Die Zeitschaltuhr läuft völlig unabhängig von allen anderen Funktionen und kann zu jeder Zeit, auch bei laufendem Ofen, eingestellt werden.



1. Drücken Sie einmal die Zeittaste.



2. Drehen Sie den Einstellknopf.



3. Drücken Sie die Taste START.

Durch einmaliges Drücken der Zeittaste erscheint in der Anzeige die noch verbliebene Zeit der Zeitschaltuhr. Die Zeitschaltuhr erscheint 3 Sekunden lang in der Anzeige, danach wird wieder die Garzeit (bei laufendem Ofen) angezeigt.

Wenn Sie die gleichzeitig mit einer anderen Funktion laufende Zeitschaltuhr stoppen möchten drücken Sie zunächst die Zeittaste, um die Zeitschaltuhr aufzurufen, anschließend drehen Sie den Einstellknopf auf Null.

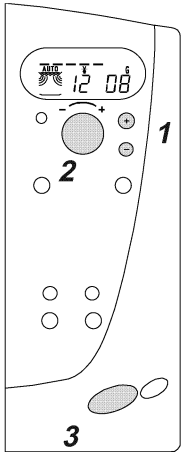
GAREN UND AUFWÄRMEN MIT DER MIKROWELLENFUNKTION

Verwenden Sie diese Funktion zum normalen Garen und Aufwärmen oder schnellen Aufwärmen (Jet Start) von Speisen wie klare Suppen, Kaffee, Tee oder andere Speisen mit hohem Wassergehalt.

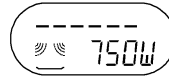


BEDIENUNG

REAKTION DER MIKROWELLE



1. Drücken Sie die Taste "Leistungsstufe", um die Leistung einzustellen.



* Die Leistungsstufe wird angezeigt.

2. Stellen Sie die Zeit mit dem Einstellknopf ein.



* Die Garzeit wird angezeigt.

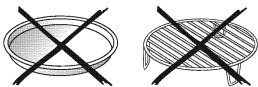
3. Drücken Sie die Start-Taste.



* Die Anzeige Mikrowellenbetrieb blinkt.

* Die verbleibende Kochzeit wird angezeigt

Nicht mit dieser Funktion verwenden.



Nach Beginn des Garvorgangs:

Die Zeit kann problemlos durch Drücken der Start-Taste in 30-Sekunden-Schritten erhöht werden. Jede Betätigung verlängert die Garzeit um 30 Sekunden. Sie können die Garzeit auch verlängern oder verkürzen, indem Sie den Einstellknopf drehen.

Durch Drücken der Taste "Leistungsstufe" kann die Leistungsstufe verändert werden. Bei der ersten Betätigung wird das aktuelle Leistungsniveau angezeigt. Die Taste "Leistungsstufe" mehrmals drücken, um eine andere Leistungsstufe auszuwählen.

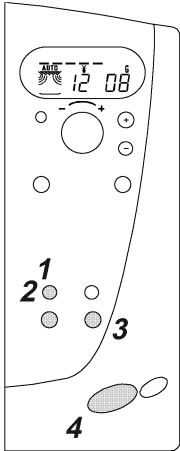
VERWENDUNG DER JET DEFROST-FUNKTION

Verwenden Sie diese Funktion AUSSCHLIESSLICH zum Auftauen. Die Jet Defrost-Funktion eignet sich nur für schnell auftauende Lebensmittel oder gefrorene Speisen der nachfolgenden fünf Lebensmittelklassen.



BEDIENUNG

REAKTION DER MIKROWELLE

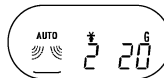
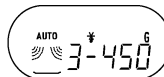
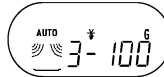
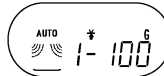


1. Drücken Sie die Taste Jet Defrost.

2. Halten Sie die Taste Jet Defrost gedrückt, um die Lebensmittelklasse auszuwählen.

3. Drücken Sie die Taste "Gewicht", um das Gewicht einzustellen.

4. Drücken Sie die Start-Taste.



* Auf dem Display wird nun das Gewicht in Gramm angezeigt (g) und die erste der fünf Lebensmittelklassen wird angezeigt.

* Die gewählte Lebensmittelklasse wird angezeigt.

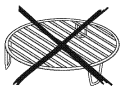
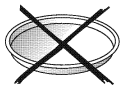
* Das eingestellte Gewicht wird angezeigt.

* Der Auftauvorgang beginnt.

* Die Anzeige Mikrowellenbetrieb blinkt.

* Die verbleibende Auftauzeit wird angezeigt.

Nicht mit dieser Funktion verwenden.



5. Nach Ablauf der halben Auftauzeit stoppt der Ofen und Sie werden mit der Anzeige **TURN FOOD** dazu aufgefordert, die Speisen zu wenden .

TURN
FOOD
PRESS
START

— Drücken Sie nicht die Stoptaste!

— Öffnen Sie einfach die Ofentür und wenden Sie die Speisen.

— Schliessen Sie die Tür und drücken Sie erneut die Taste Jet Start.

Anmerkung: Die Mikrowelle setzt ihre Auftaufunktion nach 2 Minuten fort, wenn die Speisen nicht gewendet wurden. Das Auftauen dauert in diesem Fall länger.

Sie müssen die Art und das Nettogewicht der aufzutauenden Speisen eingeben.



1 FLEISCH (100 g - 2 Kg)



2 GEFLÜGEL (100 g - 3 Kg)



3 FISCH (100 g - 2 Kg)



4 GEMÜSE (100 g - 2 Kg)



5 BROT (100 g - 2 Kg)

Wenn das Gewicht der zu erhitzenden Speise nicht dem empfohlenen Wert entspricht:

VERWENDUNG DER JET DEFROST-FUNKTION

Zum Auftauen anderer Speisen wählen Sie 160 W und die Funktion **“Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle”**. Um Speiseeis anzutauen und Butter streichfähig zu machen, stellen Sie die Leistungsstufe 90 W ein.

Ist die Temperatur der Speisen höher als die Tiefkühltemperatur (-18°C), stellen Sie ein geringeres Nettogewicht der Speisen ein.

Ist die Temperatur der Speisen niedriger als die Tiefkühltemperatur (-18°C), stellen Sie ein höheres Nettogewicht der Speisen ein.

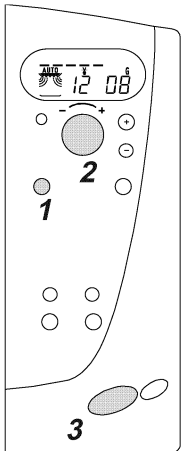
VERWENDUNG DES GRILLS

Mit der **Grillfunktion** erhalten Ihre Gerichte schnell eine knusprig-braune Kruste.



BEDIENUNG

REAKTION DER MIKROWELLE



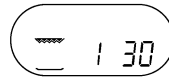
1. Drücken Sie die Grill-Taste.

2. Stellen Sie die Zeit mit dem Einstellknopf ein.

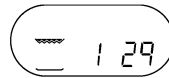
3. Drücken Sie die Start-Taste.



* 5 Sek. wird angezeigt.
* Das Grillsymbol leuchtet auf.

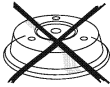
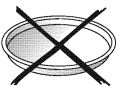


* Die eingestellte Zeit wird angezeigt.



* Das Grillsymbol blinkt.
* Die verbleibende Kochzeit wird angezeigt.

Nicht mit dieser Funktion verwenden.



Bitte achten Sie darauf, dass die **Gerätetür** nicht zu lange geöffnet bleibt, während der Grill in Betrieb ist, da die Temperatur schnell absinkt.

Hinweis:

Sie können den Grill durch Drücken der Grilltaste während des Garvorgangs an- und abschalten. Die Zeitschaltuhr läuft auch dann weiter, wenn der Grill abgeschaltet ist.

VORSICHT!

Achten Sie bitte darauf, dass Sie nur hitzebeständiges und zum Grillen geeignetes Kochgeschirr verwenden.

Zum Grillen darf kein Zubehör aus Kunststoff verwendet werden. Es würde in der Grillhitze schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind nicht geeignet.

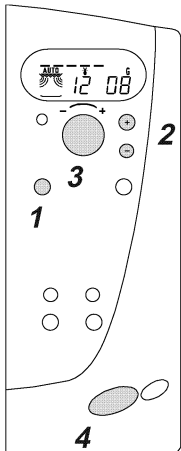
VERWENDUNG DES GRILLS & MIKROWELLE

Diese Funktion eignet sich für Gerichte wie Gratins, Lasagne, Geflügel, gebackene Kartoffeln usw..



BEDIENUNG

REAKTION DER MIKROWELLE

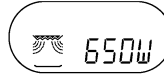


1. Drücken Sie die Grill-Taste.



- * 5 Sek. wird angezeigt.
- * Das Grillsymbol leuchtet auf.

2. Drücken Sie die Taste Leistungsstufe, um die Leistungsstufe der Mikrowelle einzustellen.



- * Das Mikrowellensymbol leuchtet auf.
- * Die eingestellte Leistungsstufe wird angezeigt.

3. Stellen Sie die Zeit mit dem Einstellknopf ein.



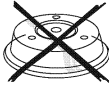
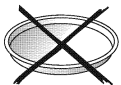
- * Die Garzeit wird angezeigt.

4. Drücken Sie die Start-Taste.



- * Das Mikrowellensymbol blinkt.
- * Das Grillsymbol blinkt.
- * Die verbleibende Kochzeit wird angezeigt.

Nicht mit dieser Funktion verwenden.



Sie können den Grill während des Garvorgangs mit der Taste Grill an- oder abschalten. Die maximale Leistungsstufe der Mikrowelle ist mit der Grillfunktion auf die werkseitige Voreinstellung begrenzt.

Es ist möglich die Mikrowelle auszuschalten, indem man die Leistung auf 0 W herabsetzt. Beim Erreichen von 0 W schaltet die Mikrowelle auf Grillfunktion um.

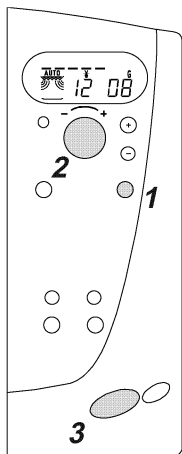
VERWENDUNG DER CRISP-FUNKTION

Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen oder Regenerieren von vorgebackener Pizza oder anderen Teigspeisen. Ausserdem können Sie mit der Crisp-Funktion schnell und einfach Eier mit Speck, Hamburger, Würstchen usw. zubereiten.



BEDIENUNG

REAKTION DER MIKROWELLE



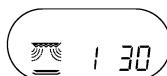
1. Drücken Sie die Taste CRISP.

2. Stellen Sie die Zeit mit dem Einstellknopf ein.

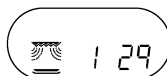
3. Drücken Sie die Start-Taste.



- * 5 Sek. wird angezeigt.
- * Das Grillsymbol leuchtet auf.
- * Das Crisp-Symbol leuchtet auf.
- * Das Mikrowellensymbol leuchtet auf.

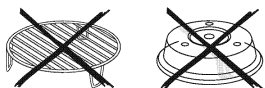


- * Die eingestellte Zeit wird angezeigt.



- * Das Mikrowellensymbol blinkt.
- * Das Grillsymbol blinkt.
- * Die verbleibende Kochzeit wird angezeigt.

Nicht mit dieser Funktion verwenden.



Das Gerät schaltet automatisch die Funktionen Mikrowelle und Grill ein, um die Crisp-Platte zu erhitzen. So erreicht die Crisp-Platte schnell ihre Arbeitstemperatur und verleiht der Speise die gewünschte knusprige Bräunung.

Wenn Sie mit der Crisp-Funktion arbeiten, können Sie die Leistungsstufe nicht ändern und den Grill nicht an- oder abschalten.

WICHTIG!

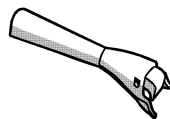
Achten Sie darauf, dass die Crisp-Platte richtig in der Mitte des Glasdrehtellers angeordnet ist.

Gerät und Crisp-Platte werden bei dieser Betriebsart sehr heiss.

Stellen Sie die heisse Crisp-Platte nicht auf hitzeempfindlichen Flächen ab.

Fassen Sie niemals die Gerätedecke hinter dem Grillelement an.

Verwenden Sie immer Topflappen oder den mitgelieferten Crisp-Griff, um die Crisp-Platte aus dem Gerät zu nehmen.



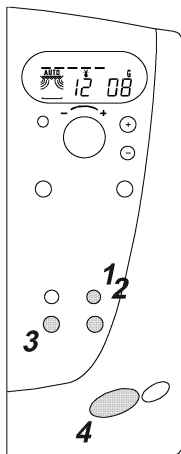
VERWENDUNG DER AUTO CRISP-FUNKTION

Mit dieser Funktion können Sie Ihre Speise in einem Schritt vom gefrorenen Zustand bis zur Serviertemperatur erhitzen. Die **Crisp-Automatik eignet** sich nur für tiefgefrorene Fertiggerichte.

Auto
Crisp

BEDIENUNG

REAKTION DER MIKROWELLE



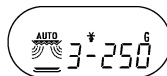
1. Drücken Sie die Taste Crisp-Automatik.
2. Halten Sie die Taste Crisp-Automatik gedrückt und stellen Sie die Lebensmittelklasse ein.
3. Drücken Sie die Gewichtstasten, um das Gewicht der Speisen einzugeben.
4. Drücken Sie die Start-Taste.



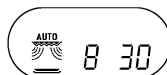
- * Die Lebensmittelklasse (1) wird angezeigt.
- * Das Mikrowellensymbol leuchtet auf.
- * Das Grillsymbol leuchtet auf.
- * Das Crisp-Symbol leuchtet auf.



- * Die gewählte Lebensmittelklasse (3) wird angezeigt.

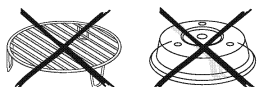


- * Das eingestellte Gewicht wird angezeigt.



- * Das Mikrowellensymbol blinkt.
- * Das Grillsymbol blinkt.
- * Die verbleibende Garzeit wird angezeigt.

Nicht mit dieser Funktion verwenden.



Sie müssen die Art und das Nettogewicht der aufzutauenden Speisen eingeben.



- 1 KARTOFFELGERICHTE
(200 - 600 g)



- 2 PIZZAS (200 - 600 g)



- 3 HÄHNCHENSTÜCKE
(200 - 600 g)



- 4 QUICHES UND KUCHEN
(200 - 600 g)

Wenn das Gewicht der zu erhaltenden Speise nicht dem empfohlenen Wert entspricht:

Verwenden Sie die manuelle "Crisp-Funktion", um die Speisen manuell zu bräunen.

Bei Betrieb mit der Crisp-Automatik können Sie die Leistungsstufe nicht ändern und den Grill nicht an- oder abschalten.

⚠ WICHTIG!

Legen Sie die tiefgefrorenen Speisen direkt, d.h. ohne sie vorher aufzutauen, auf die Crisp-Platte.

Stellen Sie keine Behälter oder Verpackungen auf die Crisp-Platte! Nur Speisen dürfen auf die Crisp-Platte gestellt werden.

VERWENDUNG DER HEISSLUFT & MIKROWELLE

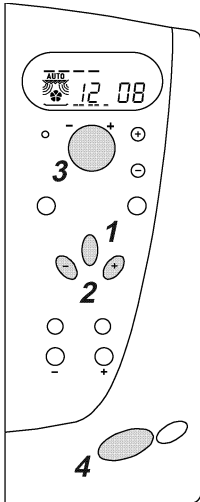
(nur MWH 31)

Die Heissluftfunktion eignet sich ideal für die Zubereitung von Meringen, Gebäck, Rührkuchen, Soufflés, Geflügel und Bratenfleisch.



BEDIENUNG

REAKTION DER MIKROWELLE



1. Drücken Sie die Taste Heissluft.

2. Drücken Sie die Taste Temperatur, um die Temperatur einzustellen.

3. Stellen Sie die Zeit mit dem Einstellknopf ein.

4. Drücken Sie die Start-Taste.



* Die Heissluftanzeige leuchtet auf.

* Die voreingestellte Standardtemperatur wird angezeigt.



* Die Temperaturanzeige blinkt.

* Die eingestellte Temperatur wird angezeigt.



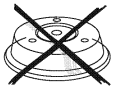
* Die Garzeit wird angezeigt.



* Das Heissluftsymbol dreht sich.

* Die verbleibende Kochzeit wird angezeigt.

Nicht mit dieser Funktion verwenden.



Wenn Sie die Taste HEISSLUFT drücken, wählt das Gerät automatisch die voreingestellte Temperatur von 175°C. Stellen Sie die Speise auf den Backrost, damit die Luft einwandfrei zirkulieren kann. Verwenden Sie die Crisp-Platte als Backblech oben auf dem Backrost, wenn Sie Plätzchen, Meringen oder Brötchen

backen.

Während des Backvorgangs wird die aktuelle Temperatur am Temperaturbalken angezeigt.

Nach dem Starten des Aufheizvorgangs kann die Temperatur einfach durch Drücken der Taste HEISSLUFT geändert werden.



VORHEIZEN

1. Drücken Sie die Taste Heissluft.
2. Drücken Sie die Taste Temperatur, um die Temperatur einzustellen.
3. Stellen Sie die Zeit auf 0 Min..
4. Drücken Sie die Start-Taste.
Während des Backvorgangs wird die aktuelle Temperatur am Temperaturbalken angezeigt.

Nach Erreichen der eingestellten Temperatur hält das Gerät diese Temperatur 10 Minuten lang, bevor es sich abschaltet.

Stellen Sie niemals Speisen vor oder während des Vorheizens in den Garraum, da diese durch die starke Hitzeentwicklung verbrannt würden.

VERWENDUNG VON HEISSLUFT & MIKROWELLE

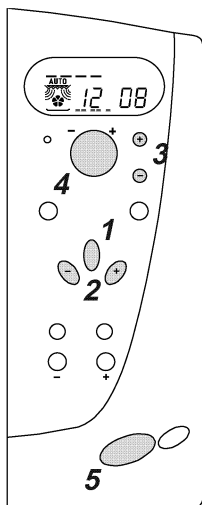
(nur MWH 31)

Verwenden Sie diese Funktion zum Garen von Bratenfleisch, Geflügel, gebackenen Kartoffeln, Tiefkühlgerichten, Rührkuchen, Gebäck, Fisch und Pudding.



BEDIENUNG

REAKTION DER MIKROWELLE



1. Drücken Sie die Taste Heissluft.



- * Die Heissluftanzeige leuchtet auf.
- * Die voreingestellte Standardtemperatur wird angezeigt.

2. Drücken Sie die Taste Temperatur, um die Temperatur einzustellen.



- * Die Temperaturanzeige blinkt.
- * Die eingestellte Temperatur wird angezeigt.

3. Drücken Sie die Taste Leistungsstufe, um die Leistungsstufe der Mikrowelle einzustellen.



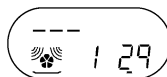
- * Das Mikrowellensymbol leuchtet auf.
- * Die eingestellte Leistungsstufe wird angezeigt.

4. Stellen Sie die Zeit mit dem Einstellknopf ein.



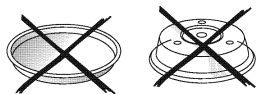
- * Die eingestellte Zeit wird angezeigt.

5. Drücken Sie die Start-Taste.



- * Das Mikrowellensymbol blinkt.
- * Das Heissluftsymbol dreht sich.
- * Die verbleibende Kochzeit wird angezeigt.

Nicht mit dieser Funktion verwenden.



Stellen Sie die Speise auf den Backrost, damit die Luft einwandfrei zirkulieren kann.

Während des Backvorgangs wird die aktuelle Temperatur am Temperaturbalken angezeigt.

Nach dem Starten des Aufheizvorgangs kann die Temperatur durch wiederholtes Drücken der Taste Heissluft geändert werden. Auch die Leistungsstufe können Sie ändern. Die maximale Leistungsstufe der Mikrowelle ist im Kombinationsbetrieb mit der Heissluftfunktion auf die werkseitige Einstellung begrenzt.

GAR-TABELLE

ALLGEMEINE HINWEISE:

Je größer die Speisemenge, desto länger die Garzeit. Dabei gilt als Daumenregel, dass für die doppelte Speisemenge auch ca. die doppelte Garzeit benötigt wird.

Je niedriger die Anfangstemperatur, desto länger die benötigte Garzeit. Speisen mit Raumtemperatur garen schneller als Speisen aus dem Kühlschrank.

Wenn Sie ein in mehrere Stücke unterteiltes Gericht wie z.B.

Folienkartoffeln kochen, ordnen Sie die einzelnen Stücke in Ringform an.

Kartoffeln, Äpfel, Eier usw. haben eine Pelle bzw. Schale, die zuvor mit einer Gabel oder einem Zahnstocher eingestochen werden sollte, damit sich aufbauender Druck entweichen kann und somit ein Platzen verhindert wird.

Kleinere Speisestücke benötigen geringere Garzeiten als größere Stücke und gleichmäßigere Speisen garen auch gleichmäßiger als unregelmäßige.

Umrühren und Wenden gehören nicht nur zu den konventionellen Kochtechniken, sondern dienen auch beim Kochen mit der Mikrowelle dazu, die Hitze schnell zur Mitte hin zu verteilen und vermeidet ein Übergaren der äußeren Speiseteile.

Beim Garen von unregelmäßig geformten oder verschiedenen dicken Speisestücken, die dünneren Enden zur Mitte hin anordnen, wo sie später erhitzt werden.

Fettige Speisen und Speisen mit viel Zucker garen schneller als Speisen mit hohem Wassergehalt. Fett und Zucker erreichen dabei höhere Temperaturen als Wasser.

Lassen Sie die Speisen nach abgeschlossenem Garvorgang stets eine Weile stehen. Mit einer Wartezeit von einigen Minuten ergibt sich immer ein besseres Ergebnis, da sich dadurch die Hitze gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.

Art der Speise	Menge	Leistungsstufe	Garzeit	Standzeit	Vorschläge
Pouletbrust	500g	750W	7-8 Min.	2-3 Min.	Mit Flüssigkeit (mind. ½L) zugeben und w üren. Garzeitende, wenn der Fleischsaft nach abgeschlossener Garzeit farblos ist
Fischfilet oder -steaks	300g	650W	4 Min.	1-2 Min.	Mit mind. 2 Esslöffel Flüssigkeit ergänzen, gut w üren. Mit den dünneren Fischteilen zur Tellermitte anrichten. Mit Deckel garen
Speck	50g 100g	750W	1½-2 Min. 2½-3 Min.	1 Min.	2 oder 3 Schichten auf einen Teller legen
Frisches Gemüse	150g 300g 450g	750W	3½-4 Min. 5-6 Min. 8 Min.	1-2 Min.	Mit Deckel garen, 2 Essl. Wasser hinzufügen
Tiefgefrorenes Gemüse	250g 400g	750W	4-5 Min. 6-7 Min.	1-2 Min.	Mit Deckel garen
Folienkartoffeln	1 Stk. 2 Stk. 4 Stk.	750W	4-5 Min. 7-8 Min. 12-15 Min.	3-5 Min.	Mit Gabel einstechen. (1 Stk. =250g) Nach halber Garzeit w enden

GRILL-TABELLE

ALLGEMEINE HINWEISE:

Im Kombinationsbetrieb Mikrowelle und Grill haben Sie die Möglichkeit, die Vorteile beider Kochmethoden zu nutzen. So erhält die Speise durch den Grill die gewünschte Bräunung und gleichzeitig wird die Garzeit durch die Mikrowelle verkürzt, wobei oftmals sogar ein besseres Ergebnis erzielt wird.

Die Garzeit kann oft auf die Hälfte der bei normalen Öfen benötigten Zeit reduziert werden.

Der Grillrost kann ggf. auch im Kombinationsbetrieb verwendet werden.

Anderenfalls können Sie die Töpfe oder Auflaufformen direkt auf den Glasdrehteller stellen.

WICHTIG!

Verwenden Sie im Kombinationsbetrieb Grill und Mikrowelle nur hitzebeständiges, für die Mikrowelle und zum Grillen geeignetes Kochgeschirr.

Zum Grillen dürfen keine Gegenstände aus Kunststoff verwendet werden. Diese würden in der Grillhitze schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.

Art der Speise	Menge	Einstellung	Garzeit	Vorschläge
Käse-Toast	2 Stk. 4 Stk.	Grill	6-8 Min. 8-10 Min.	Auf den Rost legen
Würstchen (je 100g)	2 Stk. 4 Stk.	Grill + 90W	8-10 Min. 12-14 Min.	Haut leicht anschneiden. Auf den Rost legen. Nach halber Garzeit Wenden
Hähnchen in Teilen	500-600g	Grill + 350W	12-15 Min.	Auf den Rost legen. Nach 8 - 10 Minuten w enden
Hackbraten	700g	Grill + 350W	16-18 Min.	Gefäß mit Mikrow ellen- und Backofenfest sein. Topf auf den Drehteller stellen
Tiefgefrorene Lasagne	500g 1000g	Grill + 500W	16-18 Min. 23-25 Min. (für mehr Bräune, die Grillzeit mit der nur Grill-Funktion verlängern)	Kein Alu-Geschirr/ Behälter verwenden. Topf auf den Drehteller stellen
Tiefgefrorene Fischgratin	600g	Grill + 350W	23-25 Min.	Kein Alu-Geschirr/ Behälter verwenden. Topf auf den Drehteller stellen
Kartoffelgratin	4 Portionen	Grill+650W	20-22 Min.	
Herzoginnen- kartoffel	3-4 Portionen	Grill + 90W	12-15 Min.	

AUFWÄRM-TABELLE

ALLGEMEINE HINWEISE:

Wie in der traditionellen Küche müssen die Speisen auch bei Verwendung der Mikrowelle bis zum Siedepunkt erhitzt werden.

Um ein optimales Aufwärmergebnis zu erzielen sollte die Speisen mit dem dickeren Ende nach Außen und dem dünneren Ende zur Mitte angerichtet werden.

Legen Sie dünne Fleischscheiben übereinander oder ordnen Sie sie in Schichten an. Dickere Fleischstücke wie Hackbraten und Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.

Beim Aufwärmen von Schmortöpfen oder Soßen sollten Sie die Speisen einmal umrühren, damit sich die Hitze besser verteilt.

Wenn Sie die Speisen abdecken bleibt die Feuchtigkeit besser erhalten, Spritzer werden größtenteils vermieden und die Aufwärmzeit verkürzt sich.

Beim Aufwärmen von Tiefkühlkost beachten Sie bitte die Herstellerangaben auf der jeweiligen Verpackung.

Speisen, die nicht umgerührt werden können, wie z.B. Gratins, sollten Sie am besten mit der Leistungsstufe 5-6 aufwärmen.

Eine Wartezeit von einigen Minutengewähr leistet eine gleichmäßige Verteilung der Hitze in der Speise.

Art der Speise (Kühlschrank- temperatur)	Menge	Leistungs- stufe	Garzeit	Standzeit	Vorschläge
Angerichtete Speisen	300g 450g	750W	2½-3 Min. 3-3½ Min.	1-2 Min.	Mit Deckel garen
Reis	150g 300g	750W	1½ Min. 2½-3 Min.	1-2 Min.	Mit Deckel garen
Fleischklösse	100g 250g	750W	1 Min. 2 Min.	1 Min.	Ohne Deckel garen
Braten	400g	750W	4-5 Min.	1-2 Min.	Nach halber Zeit w enden
Hot-Dogs	2 Stk. 4 Stk.	650W	1 Min. 2 Min.	1 Min.	
Lasagne	600g	650W	6-7 Min.	2-3 Min.	
Getränke	2 dl	Jet	1½ Min.	-	Metallöffel in die Tasse stellen, um Überlaufen zu vermeiden
Klare Suppen	2½ dl	Jet	2-2½ Min.	1 Min.	Suppen in einem Suppenteller oder in einer Schüssel aufw ärmen
Milchspeisen und - Saucen	2½ dl	650W	2½ Min.	1 Min.	Behälter max. zu ¼ füllen, einmal umrühren
Frisches Gemüse (Raumtemperatur)	150g 300g	750W	1½ Min. 2½ Min.	1 Min.	Gemüse mit etw as Wasser in ein Gefäss geben und zudecken, damit Feuchtigkeit erhalten bleibt
Gemüse sterilisiert (auch Konserven)	300g	750W	3 Min.	1 Min.	Gemüse mit etw as Wasser in ein Gefäss geben und zudecken, damit Feuchtigkeit erhalten bleibt

Sie brauchen Ihr Gerät im Normalfall nur zu reinigen. Ziehen Sie dazu vorher den Netzstecker heraus.

Verwenden Sie keine Topfkratzer zur Reinigung



des Garraums, da diese die Oberflächen des Geräts zerkratzen.

Sie sollten den Garraumboden

regelmässig reinigen, insbesondere wenn Speisen übergelaufen sind. Entfernen Sie dazu auch den Drehteller und die Drehtellerauflage und wischen Sie über den Garraumboden.

Nach dem Reinigen des Gerätes müssen Sie den Drehteller unbedingt wieder einsetzen.

Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion nur mit eingesetztem Drehteller.

Benutzen Sie bitte ein mildes

Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Tuch, um die Flächen des Innenraums und die Front- und Innenseite der Gerätetür zu reinigen.

Achten Sie darauf, dass sich keine Fettspritzer oder Speisereste an der Tür festsetzen.

Bei hartnäckiger Verschmutzung erhitzen Sie bitte ein Glas Wasser 2 oder 3 Minuten lang im Garraum. Durch den Dampf wird der Schmutz aufgeweicht.

Unangenehmen Geruch im Garraum entfernen Sie, indem Sie ein Glas Wasser gemischt mit Zitronensaft in das Gerät stellen und zum Sieden bringen.

Der Grillstab muss nicht gereinigt werden, da durch die starke Hitze eventuell vorhandene Fettspritzer verbrennen. Die Wand des Garraums über dem Grillstab muss jedoch regelmäßig gereinigt werden. Dazu ein Reinigungsmittel, warmes Wasser und einen Schwamm verwenden. Sollten Sie den Grill nicht regelmäßig verwenden, schalten Sie ihn einmal im Monat 10 Minuten lang ein, um eventuell vorhandene Fettspritzer zu verbrennen und die Brandgefahr zu mindern.

SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR:

Drehtellerauflage.



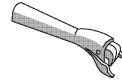
Glasdrehteller.



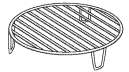
Abdeckhaube.



Crisp-Griff.



Backrost.



SORGFÄLTIGE REINIGUNG:

Die Crisp-Platte sollte mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel gesäubert werden. Stark verschmutzte Geräteteile können mit einem Scheuerschwamm und einem milden Reinigungsmittel gesäubert werden.

Achten Sie immer darauf, dass die Crisp-Platte gut abgekühlt ist, bevor Sie sie reinigen.

Die noch heisse Crisp-Platte darf niemals in Spülwasser eingetaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden. Zu schnelles Abkühlen kann sie beschädigen.

Verwenden Sie niemals

Topfkratzer aus Stahlwolle, da diese die Geräteoberfläche zerkratzen.



⚠️ WARNUNG!

Bitte kontrollieren Sie bei der Reinigung die Türdichtung und die Türverriegelung des Gerätes regelmässig auf Beschädigungen. Sollten diese Teile beschädigt sein, darf das Gerät erst nach einer Inspektion durch eine qualifizierte Fachkraft wieder in Betrieb genommen werden.

Scheuermittel, Topfkratzer aus Stahlwolle und ähnliches können das Bedienfeld sowie die Innen- und Aussenflächen des Geräts beschädigen. Verwenden Sie einen Schwamm mit einem milden Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger. Sprühen Sie den Glasreiniger immer auf ein Haushaltstuch **und niemals** direkt in das Gerät.

ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

Falls das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, überprüfen Sie bitte zunächst folgende Punkte, bevor Sie den Kundendienst anrufen:

- * Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig platziert.
- * Sitzt der Netzstecker fest in der Steckdose.
- * Ist die Gerätetür richtig geschlossen.
- * Überprüfen Sie die Sicherungen und vergewissern Sie sich, dass Strom vorhanden ist.
- * Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie es nochmals.
- * Öffnen und schliessen Sie die Tür, bevor Sie es noch einmal versuchen.

Auf diese Weise sollten überflüssige Anfahrten des Kundendiensttechnikers vermieden werden, die für Sie kostenpflichtig sind.

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die Seriennummer und Typenbezeichnung Ihres Geräts an (Servicenummer). Weitere Hinweise finden Sie in dem Garantieheft.

Vorsicht:

Das Netzkabel darf nur mit einem Originalkabel ausgewechselt werden, dass Sie über unsere Kundendienststelle beziehen können. Das Netzkabel darf nur von einer autorisierten Fachkraft ausgewechselt werden.



⚠️ WARNUNG!

Eingriffe am Gerät dürfen nur von qualifizierten Fachkräften

vorgenommen werden. Laien bringen sich durch Reparaturversuche, die die Entfernung von zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteilen erfordern, nur selbst in Gefahr.

Entfernen Sie keine Abdeckungen von Ihrem Gerät.

DATEN ZUR PRÜFUNG DER HEIZLEISTUNG

Gemäss IEC 705.

Die Internationale Elektrotechnische Kommission (IEC), SC. 59H, hat eine Norm für Vergleichsprüfungen der Heizleistung unterschiedlicher Mikrowellengeräte erarbeitet. Für dieses Gerät empfehlen wir folgendes:

Test	Menge	Zeit (ca.)	Leistungsstufe	Kochgeschirr
12.3.1	1000 g	12 Min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 Min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 Min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	20 Min	Grill + 650 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 Min	Heißluft 200°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1200 g	23 Min	Crisp	auf Crisp-Platte
13.3.0	500 g	Jet Defrost		auf Drehteller

M – SERVICE

Info-Line

Falls trotz der detaillierten Gebrauchsanweisung bei der Anwendung dieses MIO-STAR Mikrowellengeräts noch Fragen auftauchen, können Sie sich an unseren telefonischen Beratungsdienst wenden: Tel. 0848/801001

M SERVICE					
2 Jahre Produkte-Garantie Die MIGROS übernimmt während 2 Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes.					
5 Jahre Service-Garantie Die MIGROS gewährleistet Ihnen während 5 Jahren den Service. Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.					
M-Service-Center					
BS	4142	Münchenstein	Tel.	061 / 415 56 60	Fax 061 / 415 56 31
BE	3014	Bern	Tel.	031 / 330 98 98	Fax 031 / 330 98 00
GE	1227	Carouge	Tel.	022 / 307 29 29	Fax 022 / 307 29 00
LU	6036	Dierikon	Tel.	041 / 455 74 00	Fax 041 / 455 71 86
NE	2074	Marin	Tel.	032 / 755 84 65	Fax 032 / 755 88 83
SG	9201	Gossau	Tel.	071 / 493 23 66	Fax 071 / 493 27 86
TI	6592	San Antonino	Tel.	091 / 850 84 16	Fax 091 / 850 84 03
VD	1024	Écublens	Tel.	021 / 694 65 55	Fax 021 / 694 65 66
VS	1920	Martigny	Tel.	027 / 720 43 80	Fax 027 / 720 44 53
ZH	8404	Winterthur	Tel.	052 / 235 63 63	Fax 052 / 232 06 71
ZH	8005	Zürich	Tel.	01 / 278 51 78	Fax 01 / 278 59 75
Allgemeine Bestimmungen Nicht unter die Garantie fallen:					
<ul style="list-style-type: none"> - Normale Abnutzung - Folgen unsachgemäßer Behandlung - Beschädigungen durch den Käufer oder Drittpersonen - Mängel, die auf äußere Umstände zurückzuführen sind 					
Die Garantieverpflichtung erlischt bei unsachgemäßen Reparaturen durch nicht MIGROS autorisierte Service-Stellen					
Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon) sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.					

TIPPS ZUM UMWELTSCHUTZ

Verpackung

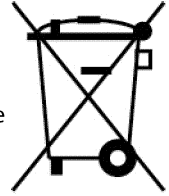
Die Verpackung besteht aus 100 % recycelbarem Material und ist durch das Recycling-Symbol gekennzeichnet. Bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen beachten. Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Styropor usw.), das eine potenzielle Gefahr darstellt, außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.



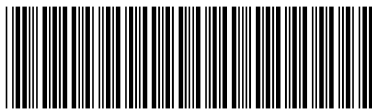
Auf dem Produkt

oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.



Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

Das Gerät vor dem Verschrotten durch Abschneiden des Netzkabels unbrauchbar machen.



4619 652 64222

